

## عنوان مقاله:

تولید و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی نشاسته پیش ژلاتینه گرانولی فسفات‌ه و اتصال عرضی گندم با استفاده از روش حرارتی

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

طلا رضایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشجوی کارشناسی ارشد، باشگاه پژوهشگران جوان، یاسوج، ایران

محسن رادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، دانشکده کشاورزی، عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، باشگاه پژوهشگران جوان، یاسوج، ایران

## خلاصه مقاله:

نشاسته یکی از پر مصرف ترین مواد غذایی است علاوه بر نقش تغذیه ای دارای کاربردهای متعددی در صنایع غذایی می باشد. دلیل کاربرد فراوان نشاسته مربوط به خواص عملکردی آن مانند قابلیت افزایش ویسکوزیته، تشکیل ژل و فیلم، جذب و نگهداری آب و ایجاد بافت می باشد. بر روی نشاسته های پیش ژلاتینه گرانولی آزمایشات اندازه گیری شفافیت، پایداری انجماد-رفع انجماد، رنگ، قدرت ژل و اندازه قطر گرانول ها انجام شد. نشاسته پیش ژلاتینه گرانولی فسفات‌ه پایداری انجماد -رفع انجماد، ژل محکم تر و شفافیت بهتری نسبت به نشاسته پیش ژلاتینه گرانولی اتصال عرضی داشت. با استفاده از میکروسکوپ نوری، اندازه قطر گرانول های نشاسته پیش ژلاتینه فسفات‌ه نسبت به نشاسته پیش ژلاتینه اتصال عرضی بزرگتر بود. هدف از این تحقیق تولید و بررسی خواص فیزیکوشیمیایی نشاسته پیش ژلاتینه گرانولی فسفات‌ه و اتصال عرضی گندم با استفاده از روش حرارتی بود.

## کلمات کلیدی:

فسفات‌ه، خواص فیزیکوشیمیایی، گرانول، پیش ژلاتینه، حرارتی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334133>

